ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Verbale di seduta consigliare straordinaria 29 aprile 1888.

Presenti i signori consiglieri: D'Arcano, Bearzi, Facini, Mangilli (presidente), Mantica, Morgante, Nallino, Pecile G. L., Di Prampero, Di Trento, Zambelli, Pecile Domenico (presidente del Comizio agrario di Spilimbergo-Maniago), F. Viglietto (segretario).

Il presidente comunica che ha regolarmente domandato di inscriversi nella nostra Società il

Comune di S. Odorico.

Viene accettata questa inscrizione.

Si avverte poi dal presidente, come interessando alla commissione ordinatrice della Mostra di Cividale di sapere presto quello che l'Associazione intende di fare come contributo in premi per l'esposizione bovina nelle categorie già stabilite, occorrerebbe per ora soprassedere alla proposta fatta nella seduta del 3 marzo 1888 dal consigliere Zambelli, aspettando di conoscere le richieste della commissione ordinatrice, e intanto corrispondere alla prima domanda fatta. La presidenza ripropone quanto aveva fatto già nella seduta del febbraio u. s., e cioè che si mettano a disposizione della Commissione ordinatrice della Mostra di Cividale

2 grandi medaglie d'argento
4 „ „ di bronzo

da assegnarsi come la Commissione stessa crederà opportuno.

Nallino, non solo approva questo, ma gli pare che dovrebbe esser lasciata libertà alla presidenza di mettere a disposizione qualche altra medaglia, se si presentasse la necessità, senza interrogare nuovamente il consiglio, quando per la ristrettezza del tempo ciò non fosse agevole.

Il presidente crede che l'assegnare onorificenze sia cosa molto delicata e ringrazia il prof. Nallino, ma non vorrebbe assumersi così grave responsabilità prima di sentire il consiglio.

Il consiglio approva le proposte della presidenza.

Mangilli, presidente, esterna ancora al consiglio una sua vecchia idea, ed è che l'Associazione in qualche modo si occupi per avere una protezione degli uccelli, essendo incredibile lo sperpero di nidiate che si fa a questa stagione.

Si potrebbe cercare di mettersi d'accordo colla Prefettura, rivolgersi ai sindaci, ai maestri ecc., ma in qualche modo provvedere a questa barbara ed inconsulta distruzione di uccelli.

Nallino vorrebbe considerare la cosa e dal lato agricolo e dal lato educativo: gli parrebbe che, essendo controversa la questione se dal lato agricolo, gli uccelli sieno o no utili, basterebbe venisse, non proibito il commercio degli uccelli di nidiata, ma che una forte tassa colpisse questa vendita.

Pecile G. L. Considerando che non è ancor ben deciso se gli uccelli sieno realmente utili, considerando che imporre una tassa sul loro commercio è una cosa molto difficile, tenendo presente che se anche si si stabilissero multe, o altri mezzi coercitivi, bisognerebbe quasi sempre colpire ragazzi, che sono irresponsabili, propone che l'Associazione si limiti a raccomandare ai maestri elementari il rispetto delle nidiate prendendo specialmente la cosa dal lato morale.

All'oggetto secondo (nomina del vice-presidente) il presidente dice che essendo scaduto, perchè estratto come consigliere (quantunque rinominato fin dallo scorso anno), dalla carica di vice-presidente il cav. Biasutti, occorre che il consiglio provveda a completare la presidenza anche con questa nomina. (Il segretario distribuisce le schede).

Mentre si fa lo spoglio per la suindicata nomina, il consigliere Mantica, domanda se alla presidenza è giunto nessun invito, e se essa ha preso delle disposizioni perchè si possa partecipare alla Mostra di frutticoltura e orticoltura che si terrà nel prossimo autunno a Treviso.

Il consigliere G. L. Pecile (presidente della Commissione pel miglioramento della frutticoltura) dice che in una recente seduta si è deliberato di contribuire a tale mostra in vari modi (qui cita quanto viene in questo stesso numero indicato a pagine 129.

Il presidente proclama eletto vice-pre-

sidente della Associazione agraria friulana, il signor

Biasutti cav. dott. Pietro

a voti unanimi.

All'oggetto terzo (Assegnamento di premi pel concorso dei silò) il presidente informa come al concorso a premi per l'infossamento dei foraggi, aperto coi mezzi del Ministero e nostri, non si presentarono quest'anno che 7 concorrenti. Questa poco numerosa corrispondenza alla iniziativa da cui molto noi ci aspettavamo, la si deve ascrivere all'andamento della stagione, che essendo stata soverchiamente asciutta in tutta la provincia, non permise la produzione di foraggi di sopravanzo, adatti all'infossamento. Egli conosce molti di quelli che desideravano far prove di silaggio, cheavevano anche predisposto tutto, ma il raccolto delle erbe od almeno il piccolo prodotto si dovette consumare subito causa la scarsezza dei mangimi.

Meno male che i pochi concorrenti hanno ben corrisposto come indica la seguente conclusione dei signori giurati.

« È con vera soddisfazione che dichiariamo tutti i concorrenti degni di premio, e basando il nostro giudizio:

I° sulla quantità dei foraggi infossati;
II° sulla riuscita dell'infossamento;
III° sui conti economici presentati;

proponiamo:

Al signor *marchese Fabio Mangilli* . . . . Premio di L. 150
» *conte Nicolò d'Attimis-Maniago* . . . . » » 100
Al *Podere d' istruzione del r. Istituto tecnico di Udine* Medaglia d' argento.
Al signor *Tellini Emilio* . . . . Premio di L. 50
» *Antonio Belgrado* . . . . » » 50

Facendo voti che con un nuovo concorso, l'onorevole Ministero d'agricoltura richiami sull'importante pratica del silaggio l'attenzione degli agricoltori friulani, che quest'anno si presentarono alla gara tutti con esito felice, ma in così scarso numero per la quasi generale siccità o gli antecipati geli tanto contrari alla produzione dei foraggi, rassegniamo il nostro lavoro all'onorevole presidenza dell'Associazione agraria friulana.

Udine, 4 aprile 1888.

I Giurati
D. Pecile
Pitotti G. Batta, *relatore*.

Pecile D. come giurato informa che realmente si manifestava l'anno scorso da molti una disposizione a provare questo metodo di conservare i foraggi e l'andamento della stagione non permise di di farlo. Crede di dover dire in aggiunta ai dati offerti nella relazione, che il silò fatto dal marchese Mangilli, per cui la Commissione ha proposto il primo premio, è di gran lunga superiore a tutti gli altri Desidererebbe ne fosse parlato in dettaglio nel *Bullettino* e fosse proposto a modello a quegli agricoltori, che intendono di operare il silaggio su larga scala.

Perciò ripete quanto, d'accordo col collega della giurìa, ha già detto nella relazione, che sarebbe apportunissimo rinnovare il concorso.

Se noi subito dopo le prime iniziative non continuiamo ad incoraggiare questa pratica, è certo che specialmente gli indecisi non saranno spinti a attuarla. Riguardo ai concorrenti di quest'anno aggiunge, che se non si avessero avuto premi di importo già stabilito, si sarebbe potuto anche meglio graduare le onorificenze: del resto essendo tutti riuscitissimi, la graduatoria ha minore importanza.

Morgante, avendo sentito che la presidenza non intende, come norma, pubblicare integralmente le relazioni di concorsi, desidererebbe che venisse sul *Bullettino* data informazione dettagliata di quei silò premiati, che non solo sono perfettamente riusciti, ma che i giurati crederebbero consigliabili sotto tutti i rispetti, nella nostra provincia.

Pecile D. crede ottima cosaquanto propone il consiglier Morgante ed insiste affinchè si ripeta il concorso per l'anno presente, pubblicandone tosto l'avviso.

Il presidente osserva che la cosa non è del tutto in nostra facoltà, giacchè bisogna interpellarne il r. Ministero il quale dovrebbe completare i nostri mezzi. Del resto la presidenza se ne occuperà e spera poter ottenere.

Facini vorrebbe che la cognizione intorno al metodo di fare i silò fosse maggiormente diffusa: si potrebbero per esempio stampare le descrizioni, o meglio anche i disegni dei silò premiati, giacchè molti anche fra i più volonterosi, quando si tratta di attuare una cosa non mai fatta nè vista, si trovano di fronte a molte difficoltà che noi potremmo in qualche modo appianare.

Nallino è dello stesso avviso del consigliere Facini, ma ritiene possa bastare il render pubblica la descrizione e magari anche il disegno dei migliori silò premiati, non occupandosi di quelli che in qualche modo fossero risultati meno pregevoli.

Mangilli osserva come la forma e l'economia dei silò possano essere molto differenti secondo le varie circostanze pratiche; quindi trova opportuno che si possano dare descrizioni di un certo numero fra i silò premiati. La redazione del *Bullettino* si occuperà di questo argomento. Ora occorre che il Consiglio dia il suo voto sulle proposte della Giurìa pel concorso dell'anno passato.

Il consiglio approva unanimemente le proposte dei giurati.

All'oggetto quarto (Regolamento pel *Comitato degli acquisti per le materie utili all'esercizio dell'agricoltura*) dopo aperta la discussione cui presero parte il consiglier Morgante, il presidente, il conte Mantica ed il professor Pecile (relatore) si approva il *Regolamento pel comitato per gli acquisti* tal quale venne presentato dal Comitato stesso, con un'aggiunta proposta dai consiglieri Morgante e Mantica, per la quale è reso possibile al Comitato di valersi eventualmente dei fondi che l'Associazione avesse disponibili (vedi art. 13) ed un altro che stabilisce doversi ogni anno stanziare in bilancio una somma che faciliti l'utile opera del Comitato. (vedi art. 14).

Il regolamento, come fu approvato, è il seguente:

REGOLAMENTO
del Comitato per gli acquisti di materie utili per l'esercizio dell'agricoltura

CAPITOLO I.
Formazione e scopo del Comitato.

Art. 1. L'Associazione agraria friulana istitituisce nel proprio seno un Comitato speciale, coll'incarico di curare le provviste di materie prime e d'altri prodotti utili all'industria terriera, esclusa qualsiasi idea di lucro, ma a solo vantaggio degli agricoltori.

Il Comitato degli acquisti, quando lo creda opportuno, in vista dell'estensione dei suoi affari, potrà promuovere un'Associazione cooperativa di consumo fra gli agricoltori, che si sostituisca al Comitato stesso. Tale Associazione avrà la forma di *società cooperativa* secondo le norme stabilite dalla relazione della commissione per l'istituzione del Comitato degli acquisti. Nel caso in cui venga istituita una società di tal genere, il fondo speciale di appartenenza del Comitato sarà devoluto a vantaggio dell'Associazione stessa.

Art. 2. Il Comitato ha sede presso gli uffici dell'Associazione agraria friulana. Prende il nome di *Comitato per gli acquisti delle materie utili per l'esercizio dell'agricoltura.*

Art. 3. Il Comitato è composto di sette membri, sei eletti dal Consiglio dall'Associazione agraria ed il settimo sarà il Presidente di detta Associazione, che fungerà da Presidente anche nel Comitato.

Come Segretario funzionerà quello dell'Associazione agraria.

Art. 4. I membri del Comitato restano in carica due anni. Alla fine di ogni anno verranno rinnovati per metà. I membri scaduti possono essere rieletti. Alla fine del primo anno saranno sorteggiati i tre membri destinati a scadere dall'ufficio, in seguito la rinnovazione avrà luogo per turno d'anzianità.

Art. 5. Nella scelta del Comitato, il Consiglio curerà che sieno destinate a tal carica alcune persone aventi le nozioni scientifiche necessarie per trattare le questioni tecnico-agricole, ed altre, che abbiano le necessarie cognizioni commerciali, amministrative e legali, indispensabili alla condotta degli affari.

CAPITOLO II.

Disposizioni interne.

Art. 6. Le riunioni del Comitato avvengono tutte le volte che il Presidente lo crede necessario o dietro mozione di due membri del Comitato. Apposito invito verrà all'uopo diramato dal Presidente con l'indicazione del giorno e dell'ora della riunione.

Art. 7. Le sedute saranno legali se si troveranno presenti almeno tre membri oltre il Presidente o suo delegato (vedi Art. 9). Le deliberazioni si prendono a maggioranza assoluta di voti dei presenti.

Art. 8. Il Presidente dirige le sedute del Comitato; egli è l'esecutore delle deliberazioni prese dal Comitato medesimo, firma la corrispondenza commerciale e le circolari agli agricoltori. In caso d'urgenza il presidente potrà trattare gli affari sostituendosi al Comitato, salvo di riferire onde ottenere la sanatoria del Comitato pegli argomenti in cui abbia dovuto sorpassare la sua competenza ordinaria.

Art. 9. Il Presidente può farsi rappresentare alle sedute da altro membro del Comitato ed anche dal Segretario e può delegare alla firma della corrispondenza commerciale, il Segretario od un membro del Comitato.

Art. 10. Il Comitato nelle sue sedute stabilisce le operazioni da farsi ed i modi con cui devono essere trattati gli affari. Prepara le circolari da diramarsi ai soci, riceve comunicazioni dal Segretario degli affari in corso; determina con quali case ed a quali condizioni sieno da concludersi i singoli affari; stabilisce i prezzi ai quali le merci devono essere consegnate ai soci, le quantità minime per cui si accettano le commissioni, l'epoca ed i modi di distribuzione e di pagamento; le quote di rimborso o di maggior spesa pei commettenti che ricevono la merce in stazioni più vicine o più lontane di Udine dal luogo da cui si fa la spedizione; le penalità a cui dovranno andar soggette le case fornitrici che mancano ai patti stabiliti o i sottoscrittori che non ritirano nel termine prefisso la merce ordinata, ecc. ecc.

Art. 11. Il Comitato potrà prendere in affitto magazzini e procurarsi il personale necessario per il disbrigo degli affari.

Art. 12. Il Comitato tiene un libro giornale, un copia lettere ed il fascicolo delle lettere e telegrammi secondo le prescrizioni del codice di commercio.

Art. 13. Il servizio di Cassa è fatto da un istituto di credito cittadino, col quale il Comitato tiene aperto un conto corrente. Quando si presentasse la necessità, il Comitato potrà momentaneamente valersi dei fondi che l'Associazione agraria avesse disponibili. I membri del Comitato rispondono solidalmente delle somme prelevate dalla Cassa dell'Associazione, e delle antecipazioni avute dall'istituto di credito col quale si terrà il conto corrente. Gl'interessi delle somme prelevate, vengono pagate coi fondi a disposizione del Comitato. Le operazioni del Comitato coi sottoscrittori dovendosi fare sempre a pronti contanti, non si potranno prelevare antecipazioni se non in casi straordinari e quando il Comitato, almeno con quattro voti, ne abbia riconosciuta l'opportunità.

Art. 14. Il Comitato dovrà una volta all'anno presentare i conti della sua gestione al Consiglio dell'Associazione agraria. La prensentazione dei conti della sua amministrazione dovrà aver luogo all'epoca della formazione del bilancio dell'Associazione stessa per poter includerne gli estremi prima della presentazione all'assemblea.

L'Associazione agraria friulana stanzia ogni anno una somma per contribuire nelle spese occorrenti al funzionamento del Comitato.

CAPITOLO III.

Rapporti del Comitato coi terzi.

Art. 15. Il Comitato tratta gli affari per conto dei commettenti quale commissionario, non assumendo quindi altre responsabilità all'infuori di quelle previste dal vigente codice di commercio, *al lib.* I *tit.* XII *capo* II *della Commissione.*

Art. 16. Le operazioni del Comitato potranno rivolgersi ai seguenti oggetti:

1° acquisto di concimi;

2° acquisto di altre materie occorrenti per l'esercizio dell'agricoltura: zolfi, solfato di rame, gessi, ecc.;

3° acquisto di sementi;

4° acquisto di macchine e strumenti agricoli;

5° potrà occuparsi dell'istituzione di un ufficio destinato a facilitare lo scambio dei prodotti agricoli, nonchè di tutti quegli studi, che potessero cooperare alla diffusione della sua azione fra gli agricoltori.

Art. 17. Nell'acquisto di concimi, il Comitato provvederà preferibilmente le materie prime che servono a formare i concimi completi (nitrato sodico, sali di Stassfurth, fosfati diversi ecc.), solo in caso eccezionale ricorrendo alle fabbriche per concimi mescolati a formula fissa. Si rivolgerà alle case più accreditate per ricevere offerte, accordando la preferenza a quelle che offrono la merce a migliori patti.

Nelle offerte deve richiedersi il titolo delle materie concimanti garantito dall'analisi della stazione agraria di Udine sopra campione prelevato dal Comitato all'arrivo della merce stessa. Le ordinazioni si faranno di regola per vagoni completi. La merce dovrà a preferenza spedirsi in sacchi di un quintale piombati dalla casa speditrice. Possibilmente si faranno le trattative per la merce posta Udine franca, tenendo impegnata la ditta fino alla chiusura delle sottoscrizioni. Il nolo ferroviario, per vagoni spediti in stazioni più vicine o lontane di Udine, verrà reciprocamente compensato fra il Comitato e la ditta fornitrice. In caso di non soddisfatte condizioni, verranno stabilite volta per volta delle penalità cui dovrà sottostare la ditta fornitrice.

Art. 18. Nell' acquisto delle materie indicate art. 12 paragrafo 2, il Comitato si atterrà alle medesime prescrizioni indicate per i concimi. Per i semi si dovrà richiedere anche la garanzia della purezza e della facoltà germinativa. Nell'acquisto di macchine quando non sieno notoriamente riconosciute per buone, il Comitato farà speciali prove per accertarsi che rispondono allo scopo cui dovranno essere destinate.

Art. 19. Dopo che il Comitato ha stabilito di procurare l'acquisto di prodotti o di macchine, dirama una circolare con indicazioni, al più possibile precise, dell'affare che si propone; in detta circolare saranno specificati: prezzo, qualità della merce, epoca approssimativa della consegna, quantità minima che è possibile ordinare, antecipazione stabilita all'atto della sottoscrizione, ecc.

Art. 20. Nella determinazione di prezzo delle merci ed oggetti acquistati per conto degli agricoltori, il Comitato terrà conto non solo delle spese di trasporto, di distribuzione, ecc., ma ben anco delle spese di corrispondenza ed ufficio, e mettendosi in grado di sostenere i pesi di eventuali perdite. Le antecipazioni da farsi all'atto della sottoscrizione si determineranno di regola sulla base del prezzo unitario delle merci da acquistarsi, e non saranno meno di un ventesimo di detto prezzo per i sottoscrittori soci dell'Associazione agraria friulana e di un decimo per i sottoscrittori non soci. Potendosi, si farà ai *soci* dell'Associazione qualche facilitazione anche sui prezzi in confronto dei sottoscrittori *non soci*.

Art. 21. Coloro che desiderano di acquistare le cose offerte dal Comitato, dovranno fare adesione per iscritto ai patti indicati dalle circolari del Comitato, accompagnando la sottoscrizione coll'antecipazione stabilita a titolo di caparra. Il residuo pagamento della merce dovrà farsi al momento della consegna. In nessun caso sarà consegnata la merce agli agricoltori se questa non è stata pagata preventivamente. Anche le ordinazioni ai fornitori si faranno di regola stabilendo il pagamento a pronti contanti.

Art. 22. Il Comitato degli acquisti ha il suo domicilio legale presso l'Associazione agraria in Udine, e perciò tutti i commettenti si obbligano ad eseguire i contratti (effettuare pagamenti ed altro) al domicilio stesso.

Art. 23. La semplice ordinazione da parte del commettente, che dovrà farsi mediante lettera firmata dallo stesso, oppure apponendo la firma ai programmi del Comitato, lo renderà obbligato a tutte le disposizioni del presente regolamento, riguardante la esecuzione dei contratti.

Art. 24. Per ritirare la merce ordinata il sottoscrittore pagherà all'ufficio del Comitato l'importo dovuto. Riceverà uno scontrino col quale potrà presentarsi ai magazzini del Comitato per il ritiro della merce.

Art. 25. Qualora un sottoscrittore non si presentasse al tempo prescritto dalle circolari a ritirare la merce, la stessa resterà a libera disposizione del Comitato, nel mentre il sottoscrittore perderà ogni diritto al rimborso delle somme antecipate all'atto della sottoscrizione. Dovrà inoltre rifondere al Comitato gli eventuali maggiori danni.

Art. 26. Il Comitato, allo scopo di facilitare il credito a quegli agricoltori (soci dell'Associazione agraria) che ne avessero bisogno per gli acquisti da farsi o fatti col suo mezzo, interporrà presso gl'istituti locali la propria influenza.

Art. 27. Allo scopo di favorire gli scambi fra gli agricoltori, è istituito negli uffici del Comitato un libro di *domande ed offerte*, nel quale ciascun agricoltore potrà iscrivere quanto desidera procacciarsi per l'esercizio della sua industria, o le derrate, attrezzi, bestiame, ecc., che desidera vendere. Le domande ed offerte iscritte nel libro, verranno pubblicate almeno per due volte nel *Bollettino* dell'Associazione agraria friulana, in rubrica speciale. Tale forma di pubblicità è gratuita per i soci dell'Associazione agraria friulana; verrà stabilita ogni anno dal Comitato, d'accordo coll'Associazione, la tassa da pagarsi dai non soci per l'inserzione degli avvisi nel libro sopraindicato. Qualora questa istituzione venisse ad acquistare una maggior importanza, il Comitato si riserva di studiare i metodi intesi ad ottenere i maggiori vantaggi dalla medesima, coll'istituzione di una camera d'affari per gli agricoltori.

Art. 28. Per cooperare alla diffusione dell'uso dei concimi chimici, d'accordo coll'Asssociazione agraria friulana, il Comitato procurerà che vengano attuati in Friuli campi di ricerche e di dimostrazione. Cercherà di promuovere tutti quegli studi i quali fossero intesi a diffondere le buone pratiche agricole, specialmente nei riguardi dell'azione da esso esercitata.

Pecile G. L. vorrebbe che fosse data molta pubblicità a quanto fa il comitato. Egli crede che il suo funzionamento, i vantaggi che ha già apportato e quelli maggiori che potrà fornire in seguito non siano conosciuti affatto fuori del Friuli e poco anche in provincia. Crederebbe utile che si parlasse e sui giornali nostri e sui giornali di fuori affinchè altri possono imitare l'opera nostra.

Pecile D. (relatore e membro del Comitato) informa intorno al modo predisposto dalla presidenza nel fare la pubblicazione del regolamento: questo sarà preceduto da un breve istoriato intorno alla sua costituzione, alle operazioni finora eseguite ed al modo che si tenne nei notevoli affari conchiusi. Seguirà la relazione del dott. Wollemborg sulla cui base si venne alla conclusione colla quale il nostro sodalizio stabiliva la costituzione del Comitato, e finalmente il regolamento or ora votato.

Questa pubblicazione, di cui si tireranno numerosi esemplari, sarà mandata a quanti ne faranno richiesta, e subito a tutti quei Comizi agrari, od accolte di agricoltori (sono parecchi) i quali finora ci chiesero notizie intorno al modo di operare del Comitato annesso all'Associazione agraria friulana.

Si passa alla trattazione del quinto oggetto (Statuto per i *forni rurali*).

Il presidente apre la discussione generale sopra lo statuto pei *forni rurali*, proposto dalla speciale commissione.

Morgante comincia col dire che le risultanze della elaborata relazione del conte Mantica sono due:

I° che i forni come attualmente sono costituiti in Friuli non meritano di essere imitati;

II° si propone uno statuto secondo il quale i nuovi forni dovrebbero istituirsi.

Crede che questo statuto dovrebbe essere la norma più perfetta per attuare la forma cooperativa, ed a lui non sembra tale. All'articolo 2 p. e. si allude a qualche provvisorietà in principio, a possibilità di vendere anche a persone non soci finchè il consumo abbia raggiunto la *potenza del forno*. Egli vorrebbe fare addirittura il forno corrispondente al numero dei soci e crede sarebbe male cominciare con una forma non strettamente cooperativa. Se prima di cominciare il funzionamento del forno non si raggiunge

il numero di soci necessario perchè l'istituzione vada, vuol dire che il forno è una cosa non riuscita, un tentativo sbagliato a cui non conviene dare una forzata attività.

Non sa poi come si potrebbe tener nota dei consumatori avventizi per poi fare la cernita fra quelli associabili o meno. Dopo tutto vendere quello che sopravvanzasse si potrà sempre, ma non gli pare si dovrebbe impiantare un forno finchè non si fosse assicurato un consumo da parte dei soci tale da smaltire la sua probabile produzione. Prega il relatore a spiegare come si dovrebbe intendere l'articolo 2 che include una così importante questione di principio.

Mantica (relatore) dice non essere stato proprio lui a fare il primo abbozzo dello statuto: anzi questo venne prima formulato dal dott. G. Ghinetti e dal dott. Wollemborg; poi la commissione lo ha discusso, modificato parzialmente ed approvato come oggi si presenta al consiglio. Egli, quantunque non ne sia il vero autore, crede che tale statuto corrisponda perfettamente alle esigenze della più stretta cooperazione messa d'accordo colle condizioni pratiche in cui tali forni dovrebbero impiantarsi.

Quello di riguardare come soci, o come avviantisi a farsi soci, anche i consumatori non firmatari del primo atto costitutivo che acquistano il pane a prezzo normale e partecipano agli utili non crede che diverga dal principio cooperativo a cui lo statuto si informa, ma anzi che corrisponda alle generali esigenze pratiche della forma inglese di cooperazione com'è avvertito a pag. 83 della relazione (legge il seguente brano di un libro recente di Ugo Rabbeno):

. . . .

« Altra distinzione riguardante la forma, e che ci dà occasione a far parecchie considerazioni ed a discorrere di alcuni gruppi di società che hanno molta importanza, è quella delle società che vendono a tutti indistintamente, od ai soci soltanto.

In genere l'esperienza, specialmente straniera, in fatto di cooperazione, ci dice esser poco conveniente che le società di consumo vendano ai soli soci. Le società inglesi vendono a tutto il pubblico, e ciò, grazie al loro sistema veramente perfetto da tutti i lati, invece di far sì che, come avvenne spesso altrove, il numero dei soci resti assai limitato (pel fatto che i consumatori, fruendo egualmente dei vantaggi della cooperativa, non si diano pensiero di associarsi) fa continuamente aumentare i soci: giacchè la maggior parte dei consumatori diventano tali a poco a poco, e senza spendere un quattrino, mediante l'accumulazione delle loro quote di partecipazione agli utili. Nelle società a tipo inglese il vendere a tutti, mentre allarga lo spaccio, con gran vantaggio della società, fa aumentare il numero dei soci: non v'è quindi alcun dubbio che, per queste, una tale pratica sia assolutamente la migliore.

Nelle altre società invece si ha l'inconveniente che, se si vende a tutti, nessuno più si cura di associarsi: ed è inconveniente gravissimo. In genere però male farebbe la cooperativa, la quale, solo in vista di evitare questo inconveniente, limitasse la vendita ai soli soci; essa correrebbe rischio di restringere di troppo le sue vendite, di paralizzare i suoi più benefici effetti, e di condannarsi ad una vita anemica; fors'anco potrebbe finire per uccidersi da sè medesima. Se una società di consumo ha una cerchia troppo ristretta d'azione, deve rassegnarsi a comperare di terza e di quarta mano, ad aver molte di quelle spese che fanno aumentare di tanto i prezzi nel piccolo commercio; e ben scarsi sono per conseguenza i vantaggi che essa può arrecare. Gli è perciò che, se la memoria non mi falla, specialmente in Francia molte società di consumo andarono male.

Ciò però non toglie che in certi casi straordinarii si possa anche derogare da questi principii, e vendere ai soli soci.

Quando la società è limitata ad una sola e o numerosa classe di persone che tutte possano associarsi, ed anzi appunto si voglia che tutte si associno; o quando la società sia costituita in un piccolo luogo ove tutti si conoscano, tutti abbiano gli stessi bisogni, tutti siano in condizioni misere, cosicchè gli sforzi di pochi potrebbero aver poca riuscita; in questi casi, per favorire l'aumento dei soci, si potrà talvolta provare a limitare a questi soli la vendita. Ma è ad osservarsi però, e lo vedremo anche fra breve, che sono appunto questi i casi in cui più facilmente si potrebbe riuscire ad attuare il sistema inglese.

Ma, pur riconoscendo questi piccoli vantaggi, in linea generale non si può dire che tale esenzione sia riuscita utile alle cooperative. Per essa, e per ragioni puramente finanziarie, si è dato alle cooperative di consumo un indirizzo affatto artificiale: le si sono obbligate a vendere ai soli soci, ciò che, come vedemmo, se in qualche caso speciale può essere utile ed anche necessario, in generale invece le strozza, ne impedisce lo sviluppo. E in fatti la maggior parte delle società di consumo non hanno cercato di ottener l'esenzione, uniformandosi alla legge, poichè il vantaggio dell'esenzione stessa sarebbe più che paralizzato dai danni portati dall'obbligo di vendere ai soli soci ».

. . . .

E la commissione nel formulare lo statuto si attenne proprio a quest'ultima forma, perchè la credette la più pratica.

Ne crede difficile rilasciare agli acquirenti una marca o registrare l'importare dell'acquisto da ognuno fatto al forno, per poi dividerne gli utili in proporzione alla spesa.

Facini dice che lo scopo dei forni rurali dovrebbe essere quello di sostituire alla polenta il pane. Ma non occorre che tal pane sia bianco, anzi ritiene che esso potrebbe essere una mistura costituita da farine meno costose e molto nutritive: vorrebbe tolta la distinzione cui accenna l'articolo 6, giacchè, secondo lui, solo il pane misto potrebbe essere un alimento ecocomico tale da sostituitsi alla solita polenta: e solo un forno che producesse tale materia potrebbe a rigor di termini riguardarsi come *rurale*.

Pecile D. crede proprio che la questione sia fuorviata: a suo modo di vedere, i forni non devono sorgere nè per fare la carità, nè per far cambiare consuetudini. Il forno grande o piccolo, di un sistema o di un altro, che fabbrichi pane bianco, bruno o nero, non ha per lui alcuna importanza. Quello che sarebbe importante è questo: che sorgesse una istituzione cooperativa adatta a soddisfare nel modo più economico ai bisogni dei propri soci, i quali possono aver bisogno di qualità differentissime di pane. Nel parlare di forni rurali si parte sempre dal principio, secondo lui sbagliato, che i forni debbono essere istituti di beneficenza, debbano cambiare l'alimentazione dei contadini ecc. Tutto questo si raggiungerà sicuro, ma sarà una cosa secondaria; importante per ora è far sorgere delle istituzioni cooperative che dieno al massimo buon mercato il pane quotidiano; precisamente come le latterie ci danno la *lavorazione del latte* e le casse di prestiti *il danaro*, al massino buon mercato. Non è questione del forno come sistema, come muro, ma come istituto cooperativo che non guarda alla materia richiesta dai singoli consumatori, ma al modo di soddisfare alle loro esigenze più economicamente che è possibile.

In quanto poi al timore che non sia possibile nè conveniente riguardare come soci anche i consumatori non firmati nel contratto, egli non lo divide: il fatto di venire ad un forno cooperativo ad acquistare una od altra delle qualità di pane che vi si fabbricano, costituisce pel momento un mezzo di esistenza del forno e un espediente per fare dei soci. Sicuro che tutti i consumatori non diventeranno soci, intanto contribuiscono alla esistenza del forno, poi alcuni, conoscendo la convenienza, diventeranno soci, gli altri avranno fatto un vantaggio pei soci. Già un forno per poter lavorare convenientemente deve aver un dato consumo.

Non gli pare si debba poi far questione di qualità di pane; sarebbe più liberale della stessa commissione e vorrebbe non si indicasse quale varietà di pane il forno cooperativo dovrà fabbricare: farà quello che gli conviene ossia quello che domandano i consumatori. Nota incidentalmente come i nostri contadini se mangiano pane, lo vogliono bianco e anzi i forni di campagna fanno pane esclusivamente bianco: è segno che non vendono che quello, perchè quello è domandato.

Facini non crede che il contadino abbia avversione al pane bruno: è questione di fornirgli un cibo a buon mercato sano e voluminoso come richiede il suo ventricolo avvezzo alla polenta. Cita l'hausbrod, che si usa in paesi tedeschi non molto differenti dal nostro, e che è in sostanza una mistura di farine la quale permette un gran buon mercato.

Parlano Morgante, Mantica, Pecile D. in vario senso.

Il consiglio approva la chiusura della discussione generale e rimette ad altra seduta la trattazione dettagliata degli articoli.

Dopo ciò la seduta è lavata.

F. V.

Comitato per gli acquisti.

Presso il nostro ufficio è aperta la sottoscrizione per *solfato di rame*. Il prezzo oscillerà intorno alle lire 58 al quintale. Non si accettano sottoscrizioni per quantità inferiori ai 10 chilogrammi e si antecipano 2 lire per ogni sottoscrizione. La sottoscrizione si chiude col 20 maggio.

Tutto lo **zolfo acido e semplice,** prenotato dai vari sottoscrittori, con oggi ha terminato di arrivare alle varie destinazioni. L'ufficio ha date le disposizioni perchè

tutti i sottoscrittori, i quali devono prelevare alle stazioni di Pordenone, Casarsa, S. Giovanni e Cormons, sieno personalmente avvertiti.

Avvertiamo di nuovo che per prelevare lo zolfo occorre un ordine che viene rilasciato dal nostro ufficio dopo eseguito il pagamento: i pagamenti non si fanno che al nostra ufficio.

Il Comitato per gli acquisti *tenne seduta anche sabbato 12 corr.: ne riportiamo le deliberazioni a pagina 140 di questo stesso Bullettino.*

Commissione pel miglioramento della frutticoltura.

La Commissione ha tenuto il giorno 26 aprile una seduta alla quale intervennero i signori: Pecile comm. G. L. senatore del Regno (presidente), Di Trento co. cav. Antonio, Pecile prof. Domenico (presidente del Comizio agrario di Spilimbergo-Maniago), Petri prof. cav. Luigi (segretario della Commissione), Ghinetti dott. Guglielmo (giurato pel concorso dei vivai), Viglietto dott. Federico (segretario dell'Associazione agraria friulana).

Si sono prese le seguenti deliberazioni:

I° di concorrere alla esposizione di frutticoltura, orticoltura ecc. che si terrà nel prossimo autunno a Treviso, e colla relazione del lavoro fatto e con altri modi;

II° di assegnare fra i concorrenti di vivai:

Ai signori fratelli Venturini di Percotto un *sussidio di incoraggiamento di lire 150* per **impianto di vivai;**

Al signor Mason Giov. Batt. di Latisana un *premio di lire 150* per la **coltivazione dei vivai.**

ACCORDI PER IL METODO DA SEGUIRSI

NELL' IMPARTIRE L' ISTRUZIONE AGRICOLA ELEMENTARE

Per iniziativa del r. Ispettore sig. Venturini, che attualmente funziona da Provveditore agli studi nella nostra provincia, si tenne recentemente una riunione di tutti gli ispettori circondariali, e di tutti i direttori delle r. Scuole normali esistenti in provincia. Erano anche presenti il cav. Mazzi, direttore delle Scuole di Udine, il prof. Osterman insegnante di pedagogia presso la r. Scuola normale superiore di Udine.

Il sottoscritto intervenne pure alla seduta gentilmente invitatovi perchè il regio Provveditore, fra l'altro, intendeva concertare il metodo da adottarsi per impartire delle nozioni di agricoltura nelle scuole elementari.

Noi non riporteremo la discussione, relativamente lunga che avvenne intorno a questo argomento. Ci basta informare che tutti gli intervenuti si trovarono d'accordo sul principio che quei maestri i quali vogliono insegnar qualche nozione di agricoltura, lo debbano fare in via indiretta, occasionale o per meglio dire che la materia intorno a cui si aggireranno tutti gli esercizi scolastici o domestici, potranno esser tolti da argomenti agricoli. Proibito l'insegnamento diretto, escluso assolutamente dall' orario un tempo specialmente dedicato a tale materia. Non si dovrà nemmeno dire agli scolari che si insegna agricoltura, ma approfittare della scrittura, dettatura, aritmetica, composizione ecc. per infiltrare delle cognizioni di agraria.

Si può ben credere che il sottoscritto si trovò soddisfatissimo nel vedere sostenute queste idee dall' autorità scolastica e in particolar modo appoggiate da chi rappresenta il provveditore.

Una osservazione di non piccola importanza venne sollevata dal prof. Mancini direttore della r. Scuola normale di Sacile. Egli disse: badate che molti maestri i quali hanno frequentato una o più volte i *corsi di conferenze agrarie* ritengono che il certificato ottenutone equivalga a qualche cosa come un diploma di docente in agraria. Di più, per disposizioni ministeriali, a chiunque attualmente esce da una scuola normale ove si insegni agraria, si deve rilasciar un certificato speciale che molti poi ritengono sia quasi una pa-

tente per questo insegnamento. Da ciò ne derivano gravi inconvenienti, perchè si credono autorizzate ad insegnare agraria persone che non vi sono nemmeno lontanamente preparate, e si creano così delle illusioni e delle mistificazioni.

Il sottoscritto rispose che egli si trova pienamente d' accordo, anzi ha adoperato l' anno scorso tutta la sua qualsiasi influenza

1° perchè infine dei corsi di conferenze agrarie non si facessero esami i quali non potevano esser seri, ma si rilasciasse semplicemente un *certificato di presenza alle conferenze;*

2° perchè, almeno dalla Scuola di Udine, non venissero rilasciati certificati speciali (che potevano esser riguardati, da chi non osserva pel sottile, come patenti in agraria) ma si scrivesse la nota meritata nell' esame di agraria sulla patente di maestro accanto alle classi riportate nelle altre materie.

Pur troppo raggiunse metà dello scopo, cioè quello che non si dessero *certificati speciali*, non quello che l' agraria, che realmente venne studiata come tutte le altre materie di insegnamento, venisse citata sulla patente magistrale. Raccomandò nuovamente la cosa al signor Provveditore.

Fu una gran buona cosa che l' autorità scolastica abbia preso l' iniziativa della suddetta riunione perchè così in avvenire non si avranno più divergenze di opinioni e di metodi; ed il maestro elementare saprà quale linea di condotta gli è mestieri seguire per contentare tanto l'Associazione agraria come i r. Ispettori.

F. Viglietto

LE SCREMATRICI CENTRIFUGHE A MANO

E L' UTILIZZAZIONE DEL LATTE MAGRO

Coll' istituzione delle latterie sociali, l' industria del latte ha assunto in questi ultimi anni uno sviluppo importante nella provincia nostra; si sono migliorati i caseifici esistenti nella regione alpina e numerose cascine sono sorte anche nella regione pedemontana, in luoghi dove mai, prima d' ora, s' era pensato con qualche serietà alla lavorazione del latte. Però, se assai numerose sono le latterie del Friuli, ciascuna di esse lavora una quantità limitata di latte, che supera raramente i sei ettolitri. Non sarebbe quindi il caso fra noi di poter introdurre le grandi spannatrici del Burmeister e Wain, o quelle del dott. De Laval, mosse a vapore o con forze idrauliche, che pure rendono così segnalati servigi in quei caseifici, dove giornalmente lavoransi più decine di quintali di latte. Invece, grandi vantaggi potrebbero forse arrecare alle nostre latterie le piccole centrifughe, mosse a mano, che appena da due anni sono state messe in commercio dall' illustre danese dott. De Laval, già noto per le grandi macchine della stessa specie da lui inventate e che tuttora sono considerate fra le più perfette. Ci consta infatti di due latterie della nostra provincia, che stanno già pensando a provvedersi di questi ingegnosi apparecchi i quali permettono alla piccola industria del latte di approfittare di vantaggi, che finora erano il privilegio della grande industria, rendendo possibile di operare la scrematura del latte fresco, in modo assai più completo che coi metodi ordinari e di produrre quindi una quantità massima di burro, di qualità assolutamente perfetta e di un valore commerciale più elevato.

Non riescirà quindi discaro ai lettori del *Bullettino*, che riassumiamo qui brevemente i risultati di esperienze fatte alla regia Stazione di caseificio di Lodi dall' egregio prof. Besana, sopra i due tipi di separatori inventati dal dott. De Laval. Per essere più precisi, ripeteremo testualmente i più importanti periodi della memoria dell' egregio professore, contenuta nell' “ Annuario della r. Stazione sperimentale di caseificio in Lodi „ dell' anno 1887.

“ De Laval presenta due modelli sostanzialmente diversi, di scrematrici a mano, detti l' uno *separatore a mano verticale*, l' altro *separatore a mano orizzontale*.

Non è nostro intento di descrivere le due macchine, ciò che riescirebbe altresì inutile per chi legge senza l' aiuto di apposite figure. D' altra parte le due macchine trovansi ora in commercio anche in Italia, ed una descrizione con relativi

disegni trovasi nel periodico *a: Italia gricola*, n. 8, 1887. Appena mi limiterò a richiamare le caratteristiche di ciascuna.

Il separatore verticale è proprio la riduzione a piccole dimensioni del notissimo separatore De Laval mosso a vapore, o col maneggio a cavalli, oppure con forza idraulica. Il tamburo è situato verticalmente ed ha la stessa struttura di quello esistente nel modello grande. La forza dell' uomo applicasi ad una manovella, la quale mediante ruote e puleggie in parte visibili, in parte nascoste nel piedestallo dell'affusto, comunica al tamburo la velocità di rotazione voluta, che deve essere di 6000 giri al minuto. Per ciò ottenere, la manovella deve fare 40 giri al minuto. Il recipiente d'alimentazione contenente il latte appoggia sulla parte superiore dell' affusto. Prima d' entrare nel tamburo, il latte attraversa un regolatore a galleggiante. Questo separatore verticale è destinato a scremare 100 litri di latte all' ora, pesa 130 chilogrammi al completo, e costa ad Amburgo 450 marchi (pari a lire 562.50).

Il separatore orizzontale è di tipo originale, affatto diverso dal precedente. Il tamburo è disposto orizzontalmente ed è di diametro più piccolo; però non è cilindrico, ma lievemente tronco-conico. La manovella, mediante apposito ingranaggio, fa girare un albero orizzontale portante due grandi ruote, sulle quali appoggiano due pignoni che portano il tamburo; la trasmissione del movimento è dunque ottenuta per mezzo della frizione. Il recipiente d'alimentazione è posto sulla parte superiore dell'affusto; esiste pure un piccolo regolatore per l' entrata del latte nel tamburo. Il latte intiero penetra nel tamburo all' estremità più ristretta del medesimo; all'altro estremo raccolgonsi crema e latte magro, che colano per mezzo di due canali in appositi recipienti. La manovella deve fare 40 giri al minuto.

Il separatore orizzontale pesa in totale 150 chilogrammi; esso è destinato a scremare 150 litri di latte all' ora e costa 550 marchi (lire 687.50) ad Amburgo „.

Attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni date dalla ditta costruttrice (Bergedorfer Eisenwerk di Amburgo) in apposite circolari a stampa, si fecero funzionare le macchine, che erano state solidamente fissate sul pavimento.

Si fecero tre esperimenti di scrematura colla macchina a tamburo verticale e due con quella a tamburo orizzontale. Per brevità, omettiamo i dati numerici, offerti dall' egregio sperimentatore, accontentandoci di riportare le conclusioni dedotte dalle prove fatte, le quali sono le seguenti:

" 1° l'intensità della scrematura è in entrambi i separatori molto soddisfacente, poichè il latte centrifugato contiene appena il 0.30 per cento di grasso; cifra minima se considerasi che nelle centrifughe mosse a mano, non si può raggiungere un movimento uniforme come con motore idraulico od a vapore;

2° col separatore a tamburo verticale mantenendo 40 giri alla manovella motrice, possonsi scremare 100 ed anche più litri di latte all' ora. Col separatore a tamburo orizzontale non ci fu possibile arrivare a 150 litri di latte all' ora; però ci sembra questa portata verosimile, se la forza motrice viene rigorosamente mantenuta al grado prescritto;

3° la quantità di crema che fornisce il separatore orizzontale è piuttosto abbondante, ma non esagerata, mentre quella che fornisce il separatore verticale è ecessiva, passando in media il 21 per cento del latte impiegato.

In quanto alla forza motrice occorrente, un uomo solo può far girare la scrematrice verticale per un' ora, certamente senz'interruzione, nè fatica soverchia. Ma la scrematrice orizzontale è assai più faticosa ed i 40 giri al minuto non si possone ottenere con un uomo solo per un tempo lungo; occorrono due uomini, che lavorino contemporaneamente, oppure che si sostituiscano a brevi intervalli.

Il funzionamento di entrambe le centrifughe è alquanto rumoroso; quella a tamburo verticale fa un rumore assai più forte dell' altra, e tale da impedire a due persone d' intendersi a mezzo della parola „.

Il prof. Besana ritiene, che come in pochi anni è stata notevolmente migliorata la scrematrice Laval mossa a cavalli, così l' illustre inventore possa migliorare anche le separatrici a mano, le quali assieme a grandi pregi, hanno parecchi difettucci, cui certamente l' ingegno dell' inventore troverà modo di por rimedio.

Il prof. Besana non si pronuncia in modo assoluto a favore dell' una piutto-

sto che dell'altra macchina; entrambe presentano dei vantaggi e dei difetti dipendenti dalla loro costruzione. Il separatore a tamburo verticale avrebbe bisogno di dare crema meno diluita per diminuire una perdita notevole di latte, e di fare un rumore meno assordante. Il tamburo non possiede la vite regolatrice per l'efflusso del latte magro, difetto al quale si potrebbe facilmente ovviare.

Il separatore a tamburo orizzontale è di struttura più delicata dell'altro, la montatura e la smontatura sono meno semplici; difficile poi sembra l'evitare lo scorrimento dei pignoni sulle grandi ruote di frizione, poichè, per quanto si abbia cura di asciugare la superficie di contatto, bene spesso queste si trovano unte, il che succedendo, bisogna sospendere il funzionamento della centrifuga. Però è certo che questo sistema, ove vengano tolti questi piccoli inconvenienti, malgrado la maggior complicazione e la maggior esigenza di forza motrice, raccoglierà le simpatie degli industriali a preferenza dell'altro (1). Malgrado i loro difetti ed il prezzo ancora molto elevato, queste macchine sono di un reale valore pratico per i piccoli produttori di burro.

Scrematrici a mano del dottor De Laval vennero presentate anche al concorso internazionale di Parma, dove attiravano l'attenzione dei visitatori. Erano colà esposti tre modelli di tal genere, la verticale, l'orizzontale di cui abbiamo testè parlato, ed una terza detta *separatore Baby*, fatta sul tipo del separatore verticale, tanto piccola che non esige fondazione per essere impiantata, ma può essere fissata, mediante viti di pressione, ad un tavolo robusto, ed esige, per essere manovrata, la forza di un ragazzo. Questa ultima scrematrice dovrebbe lavorare circa 60 litri di latte all'ora.

È certo che l'uso delle scrematrici centrifughe, le quali permettono di estrarre dal latte la massima parte delle sostanze grasse e quindi di ottenere una quantità massima di burro di qualità perfetta, non è nella pratica, scevro d'inconvenienti. Il latte centrifugato non soltanto per la sua estrema magrezza, ma ben anco per certe modificazioni d'indole fisica ch'esso subisce in seguito alla scrematura, difficilmente si converte in formaggio di buona qualità. Nei paesi in cui la produzione del latte ha una grande importanza, si è in questi ultimi tempi seriamente pensato ad una proficua utilizzazione del latte scremato colle centrifughe, ma il problema non è ancor giunto a soluzioni completamente soddisfacenti. La più naturale utilizzazione del latte centrifugato, sarebbe quella di usarlo per l'alimentazione dell'uomo. La scrematura lo spoglia soltanto delle materie grasse, rimangono perciò in esso tutte le sostanze albuminoidi che ne fanno un cibo nutritivo, sano e più digeribile del latte intero, il quale potrebbe essere offerto a prezzo modicissimo e formare parte principale della nutrizione dei contadini ed in generale delle classi meno abbienti. Però tale utilizzazione incontra in pratica gravi difficoltà e in pochi luoghi si fa largo uso del latte scremato per l'alimentazione dell'uomo. È un fatto purtroppo generale che i suggerimenti dell'igiene, intesi ad indicare alle classi meno abbienti i modi di procacciarsi un'alimentazione sana e razionale a buon mercato, trovano orecchie sorde, tanto più quanto il bisogno di valersene sarebbe più manifesto.

Se il prezzo della carne è abbastanza elevato, si utilizza bene il latte centrifugato come alimento pei maiali e pei vitelli. Anche alle vacche fu dato con buoni risultati e recentemente in America lo si è pure adoperato con successo nell'alimentazione del cavallo. Talora, quando si voglia adoperare il latte centrifugato come alimento per gli animali domestici, gli si restituisce la sostanza grassa esportata colla centrifugazione, sotto forma di olio di lino, o di altra materia grassa a buon mercato, che viene intimamente mescolata al latte centrifugato servendosi all'uopo di apparecchi, che prendono il nome di emulsori. Questi apparecchi, a lavoro inverso a quello delle scrematrici, mediante la stessa forza centrifuga che opera la separazione della crema dal latte, possono produrre delle mescolanze intime dette emulsioni del grasso col latte centrifugato.

Le scrematrici Burmeister e Wain possono funzionare da emulsori, togliendo ad esse soltanto il tubo separatore del

(1) La latteria di S. Pietro Engù (Provincia di Padova) che fu prima in Italia ad introdurre scrematrici centrifughe a mano, possiede una di tali macchine ad asse orizzontale, con cui lavora circa 10 quintali di latte al giorno. La separatrice funziona da oltre un anno con piena soddisfazione di quella latteria.

latte magro; invece le spannatrici Laval non possono trasformarsi in apparecchi di tal genere, se non sostituendo in essi un tamburo di forma speciale. Mediante gli emulsori, si è cercato di ingrassare il latte artificialmente coll' oleomargarina o burro artificiale (sostanza grassa che si ottiene dalla depurazione del grasso di bue fresco) nell'intento di fabbricare con tale emulsione dei formaggi grassi. Però le prove fatte finora non hanno dato risultati soddisfacenti; i formaggi ottenuti per tal modo sono di qualità mediocre, ed il loro sapore è assai diverso di quello dei formaggi di analoga varietà, ottenuti con latte intero.

Non parleremo quì di altri modi di utilizzazione del latte centrifugato; aggiungeremo soltanto una parola per dire di una bevanda fermentata, preparata con esso, il cui uso va diffondendosi largamente in Germania. Detta bevanda, di facile preparazione, grazie all'alcool e all' acido carbonico che contiene, ha sapore gradevole, è sana e nutritiva, ed il suo uso potrà forse servire a limitare quello di bevande spiritose, nocive alla salute.

L' utilizzazione del latte centrifugato la più conforme alle abitudini comuni, sarebbe quella di convertirlo in formaggio magro, ma purtroppo, come già abbiamo accennato essendo difficile l'ottenere buon formaggio col latte scremato artificialmente, nei paesi dove la produzione lattifera è abbondante, il mercato è ingombro da quantità enormi di tale prodotto, il quale, sia perchè la produzione ne è sproporzionata al consumo, o perchè la ricerca ne è limitata in causa della cattiva qualità, non trova compratori. Il professor Emilio Wolff, il noto scienziato dell'accademia di Hohenhein, propone di utilizzare tale formaggio come concime; a tale scopo dovrebbe essere lasciato invecchiare per poter essere poi macinato. Secondo l'illustre scrittore di chimica agraria, il prezzo del formaggio, come materia fertilizzante, potrebbe valutarsi circa in 7 fiorini austriaci per quintale.

In un breve cenno bibliografico dell'importante *Annuario della stazione di caseificio di Lodi* (vedi *Bullettino* numero precedente), abbiamo riassunto i risultati non del tutto soddisfacenti, ottenuti in due cascine di Lombardia colla preparazione di quattro varietà di formaggio, usando del latte centrifugato.

All' esposizione internazionale di Parma si presentarono nell' anno decorso parecchi concorrenti nella classe intitolata *formaggi di latte centrifugato, tanto magri che ingrassati artificialmente*. Desumiamo dall' interessante relazione del professor Besana sul concorso di Parma, poche righe che esprimono il giudizio dell' egregio scienziato sui prodotti esposti: « I tentativi fatti in Italia ed all' estero per convertire il latte centrifugato in un formaggio mercantile, sono innumerevoli. Si è trovato modo d'ingrassarlo artificialmente, facendo nso di apposite macchine dette emulsori, cioè incorporando allo stesso una certa quantità della così detta margarina. Ma la differenza fra i formaggi grassi artificiali ed i formaggi grassi naturali, è troppo manifesta perchè si possa assicurare di avere rialzato di molto il valore del formaggio. Ma il peggio si è che il latte centrifugato si presta male alla caseificazione, e che *fornisce molti scarti*. I quattro concorrenti in questa categoria presentavano formaggi magri, ottenuti dal latte centrifugato genuino. Il premio massimo, ossia la medaglia d' argento, fu riportato dalla latteria di Cison di Valmarino (Provincia di Treviso), che presentò formaggi fatti col latte da cui era estratto il 4.10 e 4.15 per cento di burro, di struttura granosa e molto sapore, senza difetti e perfettamente atti al commercio. Il professor Besana nella sua relazione (pag. 95 dell'*Annario della r. Stazione di Lodi*, 1887), pubblica i particolari della fabbricazione di un tale formaggio, che, secondo lui, meriterebbe di essere imitato da quelle latterie che lavorano latte centrifugato.

La latteria di Cison di Valmarino ottiene per i suoi prodotti, prezzi che fanno veramente meraviglia (lire 120 al quintale) e che provano la bontà, sotto il punto di vista commerciale, dei formaggi da essa fabbricati.

Non ci consta che in Italia sieno state fatte esperienze sull' applicazione del metodo di Pfister, il quale, a quanto sembra, dà pure risultati soddisfacenti migliorando il sapore dei formaggi magri. Esso consiste nel tenere i formaggi levati dai torchi, in un bagno di acqua e sale (36 parti di sale e 100 d'acqua), durante cinque giorni, per indi portarli in un ambiente saturo di vapor acqueo da 18 a 20 gradi R. in cui si lasciano per due setti-

mane, avendo cura di tenerli puliti del liquido che trasudano. Dopo ciò, si trasportano in un ambiente fresco, per essere finalmente collocati nei magazzini ordinari.

L'aggiunta di una parte di latte intero al latte scremato artificialmente, permette la fabbricazione di talune varietà di formaggi mezzo grassi di buona qualità; e forse per ora questo potrebbe essere uno dei migliori mezzi di utilizzazione del latte centrifugato, specialmente nelle condizioni del nostro Friuli, in cui la fabbricazione più usata è appunto quella del formaggio mezzo grasso.

Le numerose piccole latterie che sono andate recentemente formandosi nella nostra provincia producono ora quasi tutte un formaggio, che poco si scosta dal vecchio tipo paesano, conosciuto col nome di formaggio Montasio, e gran parte della produzione delle medesime, serve oggi pel consumo locale. A differenza delle vicine provincie di Treviso e Belluno dove i formaggi di latte magro e di pasta dura trovano facile smercio, da noi non se ne fa quasi uso; credo perciò che non sarebbe scevra d'inconvenienti l'introduzione delle centrifughe nelle nostre latterie, qualora col latte centrifugato non fosse possibile il fare dei formaggi di tipo analogo a quelli che attualmente si producono. Ripetute esperienze fatte in Germania con formaggi che s'avvicinano al tipo Gruyère magro, col quale il nostro formaggio Montasio ha sensibili analogie, permettono di nutrir fiducia che qualora si trovino le giuste proporzioni di latte intero da aggiungersi al latte centrifugato, e si studino convenientemente le condizioni in cui dovranno tenersi i formaggi perchè subiscano una buona maturazione, sarà possibile di ottenere nelle nostre cascine un buon formaggio di tipo analogo a quello che attualmente vi si fabbrica: io mi auguro che presto vengano introdotte da noi le centrifughe Laval e che coscienziose esperienze di fabbricazione di formaggi di latte centrifugato, confermino la mia asserzione.

DOMENICO PECILE

DOMANDE E RISPOSTE

RISPOSTA ALLA DOMANDA N. 8.

Come combattere la peronospora?

Noi abbiamo un grande timore che quest'anno molti prendano poco sul serio la lotta contro la peronospora perchè l'anno scorso, anche quelli i quali non hanno applicato nessun rimedio, si sono trovati poco o nulla danneggiati.

Bisogna ricordarsi, come la peronospora nella passata campagna viticola abbia trovato un ostacolo grandissimo nell'andamento della stagione che, essendo molto asciutta, non permise alla crittogama di svilupparsi e diffondersi come negli anni precedenti.

Del resto la peronospora si è presentata e se non recò i guasti del 1885 e 86, ha tuttavia potuto vivere e preparare germi numerosi per comparire anche nella presente campagna. Si potrà sperare di esser ugualmente favoriti dal tempo?

È per lo meno assai dubbio. E ad ogni modo sarebbe molto imprudente aspettarci dal caso la conservazione della abbondante promessa d'uva che quest'anno ci presentano le viti.

Ripetiamo il consiglio: non fidiamo nell'andamento della stagione che potrà essere più o meno favorevole, ma prepariamoci a prevenire il male; se poi la peronospora non verrà tanto meglio.

E come dobbiamo comportarci?

L'anno scorso noi avevamo indicato alcune norme; le molte esperienze vedute, le moltissime informazioni che vennero fornite al nostro ufficio, le relazioni lette intorno ai risultati ottenuti in Italia, in Austria ed in Francia confermano sopra tutto i seguenti fatti:

1° Il rimedio che diede in ogni luogo i più completi risultati fu il solfato di rame allo stato di soluzione;

2° La soluzione del solfato di rame *coll'acqua di calce o coll'ammoniaca* diede migliori risultati.

3° La concentrazione delle precedenti soluzioni può esser molto diminuita in confronto di quelle prime proposte. (Poltiglia bordelese primitiva e ridotta ecc.,) e ridursi al *due*, all'*uno* e perfino al *mezzo* per cento di solfato di rame nell'acqua di calce;

4° L'applicazione del solfato di rame

solo (non misto nè ad acqua di calce nè ad ammoniaca) anche in soluzione diluitissima (2 a 3 per mille) diede luogo a dei lagni per causa di piccole scottature che si presentavano sulle foglie e sui getti.

5° I solfi rameici e gli altri rimedi in polvere; quantunque in alcune località abbiano dato buoni risultati, pure la loro azione non si presentò così generalmente efficace come quella ottenuta dalle soluzioni di solfato di rame.

Potremmo quì riportare un gran numero di citazioni e fra le più autorevoli, quelle del Millardet in Francia, quelle del Mach in Tirolo, quelle del Cavazza di Alba, quelle della Scuola di Conegliano ecc. Ma omettiamo per brevità, e ci limitiamo invece a cavare la conseguenza dai risultati ottenuti.

E le conclusioni sono semplici.

Adoperare quest'anno *in grande* unicamente il solfato di rame da 1 a 2 per cento misto ad acqua di calce, ossia a quel liquido quasi limpido che risulta dopo aver lasciato un poco riposare il latte di calce ottenuto con una proporzione non minore del 3 per cento di calce *spenta*.

Provare *in piccolo* delle dosi meno elevate p. e. $^1/_2$ per cento di solfato di rame misto ad acqua di calce come sopra.

Non usare il solfato di rame da solo in soluzione con l'acqua, perchè quantunque abbia dato, anche in Friuli, qualche buon risultato, pure la maggioranza ha riscontrato che presenta degli inconvenienti.

Anche le polveri di qualsiasi genere non dovrebbero esser adoperate che per prova, giacchè la loro azione richiede delle circostanze non facili a verificarsi sempre.

Fra le polveri da esperimentare preferire quelle ove il solfato di rame è misto a zolfo: proscrivere addirittura le polveri di composizione ignota.

Le polveri di composizione ignota sono specifici fatti per gli ignoranti, non per l'agricoltore intelligente che vuole rendersi ragione delle cause le quali possono determinare la riuscita o l'insuccesso di un determinato rimedio.

In quanto ai mezzi di distribuzione diciamo in una parola quello che dal molto che abbiamo visto ci sembrerebbe preferibile: pompe a zaino *in rame* per le colline o pei luoghi ove non si può entrare con carrelli: pompe di qualsiasi forma, ma costruite a preferenza in bronzo da applicarsi a barili, mastelli od altri vasi in legno per il piano e per le vigne ove sia possibile l'entrata negli interfilari con veicoli che portino recipipienti relativamente grandi.

In quanto all'epoca della somministrazione dei rimedi dovremmo ripetere quanto abbiamo suggerito lo scorso anno nel n. 10 pag. 164 del *Bullettino.*

Ma per semplificare, rendendo ugualmente sicuro l'esito dei rimedi, crediamo che nei luoghi ove la peronospora negli anni antecedenti al 1887 ha fatto dei guasti, occorrono almeno due somministrazioni: una nell'epoca (variabile secondo ai luoghi), in cui i fiori dell'uva si sono spogliati e il grappolino mostra i suoi acini ben allegati, un'altra quando agli ultimi di luglio od ai primi di agosto o per meglio indicare, quando le prime umidità dopo il secco rendono possibile la comparsa o la reinvasione del parassita.

Questi trattamenti hanno solo di mira la peronospora. Per salvare poi l'uva dalla crittogama ordinaria è mestieri non trasandare le ordinarie solforazioni ed invece dello zolfo ordinario, l'esperienza ha dimostrato che assai più giovevole riesce lo zolfo acido. Contro la peronospora l'acidificazione dello zolfo giova solo nei casi in cui la malattia si presenta con poca intensità, ma contro l'oidio tale zolfo è risultato dappertuto di molto superiore al zolfo semplice.

Quindi: solfato di rame sciolto nell'acqua di calce nelle proporzioni suindicate, contro la peronospora, e zolfo acido per combattere la *crittogama* dovrebbe essere, a nostro modo di vedere, il partito più sicuro, giusta le odierne cognizioni, per salvare il largo prodotto di uva che quest'anno le viti ci promettono.

La Redazione

Nuove Domande

Mezzi per distruggere la Cuscuta dei prati.

9. — *Tengo dei terreni coltivati a medica che sono tormentati da quell' erbaccia parassita volgarmente chiamata* voul *che dilatandosi distrugge la medica.*

Come si fa a difendersi?

Mi si avrebbe indicato come rimedio l' uso dell' acido acetico nella dose di un litro in dieci d' acqua. L. D. G.

Il rimedio più sicuro per avere un prato non infesto dalla *Cuscuta europea* (Vool)

è quello preventivo di procurarsi del seme di medica o di trifoglio ecc., immune da da tale parassita. A ciò si ottiene o facendosi la semente da soli, ritraendola da campi assolutamente liberi da cuscuta; o, quando si compera, sottoponendo il seme del foraggio a delle cribrature in stacci a tela metallica i quali abbiano maglie tanto larghe da passarvi i granelli appena un po' più piccoli di quelli normali di medica o trifoglio. Così, stacciando e sfregando contemporaneamente, si viene a liberare la semente dai granelli più minuti quali sono quei della cuscuta: e si viene nello stesso tempo ad eseguire una selezione nel foraggio stesso separandone i semi di imperfetto sviluppo.

Per eseguire queste selezioni si fabbricano ora macchine speciali di cui un campione trovasi anche presso il *Podere di istruzione* del nostro r. Istituto tecnico (vedi *Bullettino* n. 26, 27 del passato anno, pag. 425). Del resto anche con tutte queste precauzioni, se si viene ad ovviare alle grandi invasioni del parassita nei primi anni del medicaio, non sempre si può garantirsene in seguito giacchè vi sono molte circostanze le quali possono indirettamente diffondere questo malaugurato vegetale.

Come rimedio curativo, non possiamo dir nulla riguardo all'uso dell'acido acetico, giacchè non conosciamo esperimenti in proposito. Per quanto risulta da numerose prove, eseguite anche dal professore Lämmle al Podere di istruzione del r. Istituto tecnico, i due mezzi migliori per reprimere la cuscuta sono i seguenti: l'abbruciamento, od il solfato di ferro (vetriuolo verde).

Si procede così: delimitata la macchia ove si vede la cuscuta facendo un solchetto che circondi uno spazio doppio di quello ove chiaramente la cuscuta ha invaso, si falcia la medica *appena che ci si accorge del parassita*. Si lascia seccare il foraggio, lo si mescola con paglie, stoppie ecc. od altra materia combustibile e si accende.

L'operazione si eseguisce in modo che tutto lo spazio sia coperto dalla fiamma da riscaldarlo in una misnra conveniente per uccidere il parassita. La cenere che dopo rimane riesce di ottimo rinforzo per le radici della medica le quali, essendo profonde, non risultano che poco o nulla danneggiate.

Eseguendo bene l'operazione, non tralasciando in ispecial modo di sottoporre al trattamento del fuoco uno spazio, come abbiamo detto, *almeno doppio* di quello in cui visibilmente la cuscuta esiste, si è certi di riuscire.

Quando si volesse usare il solfato di ferro, si fa una soluzione concentratissima, p. e. 3 o 4 chilogrammi ogni 10 litri d'acqua, e se lo versa nelle ore più calde della giornata sopra lo spazio invaso dalla cuscuta prima delimitata come sopra indicammo.

Questo rimedio riesce tanto più efficace qaanto più la macchia di cuscuta è giovane, e quanto più abbondante è l'inaffiamento.

Il rimedio col fuoco ci sembra preferibile economicamente ed è più efficace anche quando si dovesse operare sopra cuscuta a stadio avanzato di sviluppo.

V. P.

Come combattere le formiche.

10. — *Tengo un piccolo vivajo di alberi da frutto. Le formiche invadono le piantine e distruggono i getti nascenti.*

Vi è un rimedio pratico per allontanarle?

Ho fatto diverse prove ma tutte inutili, anzi con danno alle piantine.

Contro i pidocchi ed altri parassiti voglio provare la fuliggine. L. D. G.

Quando le formiche hanno invaso gli alberi del vivaio, può esser certo che qualche altro insetto e specialmente gli afidi sono stati per i primi ad offendere in qualche parte le sue piantine.

La formica, essendo per sua natura, molto avida di materia zuccherina, per procurarsi questa sostanza corre o sugli alberi che secernono o producono spontaneamente questi succhi dolciastri, o dove vi sieno piante coperte di afidi (gorgoglioni), dai quali particolarmente suggono la materia zuccherina ch'essi emettono dall'addome.

Egli è per queste ragioni, che la formica si trova in mezzo ai frutti maturi, quando questi per altre cause presentino qualche offesa.

Quindi sia prima cura di combattere le cause, distruggendo gli afidi, se vi sono, con i tanti mezzi conosciuti quali la polvere di zolfomista a tabacco (1) la fuliggine

(1) Viene messa in commercio dal Governo una polvere di tabacco a lire 5 ogni 10 chilogrammi.

e molte soluzioni acquose, oleose ecc., citate altre volte (vedi pag. 303, 327 del volume IV, anno 1887).

Fatta questa prima operazione sarà facile distruggere le formiche sospendendo agli alberi ch' esse frequentano, delle piccole ampolle riempite a mezzo d' una soluzione di acqua e melassa, od altra materia dolciastra e di poco prezzo. In capo a qualche ora quest' acqua zuccherina attira da molto lontano le formiche le quali scendono nella fiala e s' annegano: qualche volta esse cadono in tanta quantità che le fiale rimangono riempite.

Altro mezzo sarebbe d'impedire la loro salita, contornando il fusto con un anello di cotone in fiocco imbevuto d' essenza di trementina od altra sostanza di odore sgradevole e penetrante.

C. F.

FRA LIBRI E GIORNALI

Cassa di prestiti di Buttrio.

Togliamo dalla *Cooperazione rurale* i seguenti dati sull' attività di questa ottima cassa di prestiti:

Operazioni dell' anno 1887

Le sedute del Consiglio di presidenza si succedettero regolarmente al 1 e 15 d' ogni mese; l'Assemblea generale dei soci fu convocata 2 volte nei giorni 27 marzo e 15 dicembre.

I prestiti accordati nell' anno furono n. 68 per l'importo capitale di L. 11973.10; e ne furono estinti n. 60 sul capitale di L. 10066.91 compresi parecchi rimborsi antecipati. Si riscossero pure interessi L. 1010.90, rimanendo ad esigere a 31 dicembre L. 291.75 per interessi liquidati su prestiti non ancora giunti a scadenza.

Rimangono in corso n. 77 prestiti per l' importo complessivo a 31 dicembre di L. 16145.89 interessi compresi.

L' importo dei singoli prestiti varia fra il minimo di L. 22.10 ed il massimo di L. 600; e quelli accordati sull' onore furono in complesso 19 per L. 1138.10 nessuno di questi per somma maggiore di lire 100.

Quanto all' impiego dei vari prestiti, essi si suddividono come segue:

N. 16	per acquisto bovini	per L.	2790.—
„ 16	per foraggi, paludo e concime	„	2075.—
N. 6	per acquisto di bestiame minuto . . .	per L.	380.—
„ 7	per attrezzi e merci per l'industria e riatto di officine. . .	„	1690.—
„ 7	per acquisto terreni, riatto locali agricoli, affranco livelli	„	2550.—
„ 14	per saldo fitti e spese di mantenimento di famiglia	„	2238.10
„ 1	per attrezzi rurali.	„	150.—
„ 1	per acquisto foglia gelsi	„	100.—

La durata dei detti prestiti fu la seguente:

Per mesi	1	Num.	2 . . .	L.	180.—
„	3	„	4 . . .	„	322.10
„	6	„	9 . . .	„	875.—
„	9	„	2 . . .	„	160.—
Per anni	1	„	37 . . .	„	6106.—
„	$1^1/_2$	„	3 . . .	„	850.—
„	2	„	11 . . .	„	3500.—

Basta l' esame delle ragioni per le quali i prestiti della *Cassa* di Buttrio furono concessi per formarsi un' idea dei servigi che essa ha potuto render alla onesta classe dei lavoratori dei campi.

Quando una di tali istituzioni esisterà in ogni piccolo comunello, la spregevole classe degli strozzini potrà dire tramontata ogni speranza di vivere colla rovina del prossimo.

V. F.

APPENDICE

Pei maestri elementari che impartiscono nozioni di agraria nelle scuole elementari

Cognizione da impartire.

Della foglia pei bachi.

DETTATO.

Il taglio della foglia è indispensabile, almeno fino alla terza muta; sempre quando il baco si dispone a *dormire*. 1° Perchè permette una buona distribuzione del cibo; 2° perchè si può fare molta economia, ed i letti non riescono mai, nè troppo alti nè troppo umidi; 3° perchè

la foglia tagliata offre molti punti d'attacco e permette a tutti i bachi di nutrirsi con uguale comodità.

Raccontino.

« I miei bachi dormono già della prima! » esclamava tutta lieta Maria osservando quei pochi ch'ella coltivava in disparte per suo piacere. « Ma non tutti, rispose la mamma che le si era appressata. Guarda, molti hanno già fatto la muta, e molti non dormono ancora. Ed è naturale; tu metti sopra queste povere bestioline delle foglie intiere, e che succede? I bachi che si trovano al margine della foglia si pongono tosto a rosicchiarla, vi salgono sopra ed impediscono col loro peso ai deboli compagni che stanno sotto, di mangiare colla stessa comodità, purchè *non* li costringono anche a digiunare! Ecco perchè il tuo *allevamento* è disuguagliato.

D'ora in poi voglio tagliare la foglia in listerelle fine come capelli; soggiunse Maria convinta e quasi mortificata dalle parole della mamma.

Lettera (d'un padrone ad un colono).

Caro N.

Il fattore mi disse che voi seguitate a somministrare intieri getti di foglia ai giovani bachi. V'ho detto più volte che ciò non va bene; voi ne consumate molta di più del necessario; perchè quegli stessi rami che ne danno un chilogramma mentre i getti sono appena spiegati ne possono dar 10 a completo sviluppo. Se seguitate a fare a vostro modo, dopo la quarta muta bisognerà comperare della foglia ed io v'avverto che la noterò *tutta* a vostro debito.

Tanto à vostra norma. N.

Racconto.

Bisogna tagliare la foglia! andava invano ripetendo Giulio a suo fratello. I bachi hanno già un letto alto 10 centimetri; tutta questa foglia produce dell'umidità che è tanto dannosa alla salute dei bachi.

Ma il fratello risolutamente rispondeva: noi abbiamo sempre fatto così, e abbiam raccolto quasi sempre galetta.

Buona parte però dei bachi morirono in quell'anno per *flaccidezza*; e sì che la semente era sana! I letti alti e la umidità che conservano sono molto sfavorevoli ai bachi.

Problema.

Un tale per non voler tagliare la foglia ai giovani bachi, ne sprecò tanta dapprincipio, che dovette poi comperarne 15 quintali pagandola lire 5 il quintale. Quante lire spese? Quanti gelsi saranno stati tagliati se si calcola in media che ogni albero poteva produrre chilogrammi 25 di foglia mentre invece in media ne ha prodotti 14?

Maria Calcagnotto

Cognizione da impartire.

Le prime cure pei bachi quando nascono.

Dettato od esercizio di calligrafia.

Quando le uova dei bachi cominciano a mutar colore, e meglio ancora, quando compariscono i primi bacolini, si deve coprire il seme con una carta minutamente forata, e sopra questa, spargere la foglia fresca e tagliuzzata. Se il seme è sgranato si mettono due carte forate per lasciarne sempre una sui bachi; in tal modo non si asportano, assieme alle fogliolino ed alla carta, le uova che potrebbero attaccarvisi ecc., ecc.

Racconto.

I bachi di Pierino erano belli e nati, ed egli, non sapendo come fare per toglierli dal cartone, pensò di spazzarli giù colle barbe di una penna. Ma purtroppo molti dei suoi poveri bacolini rimasero feriti per la caduta, altri schiacciati, ed altri ancora segati dai fili di seta che il filugello emette appena uscito dal seme. La sua mamma, per evitare tutti questi malanni, gli insegnò a mettere sopra il cartone un foglio di carta forata, ed a spargere sopra questa dei teneri getti di foglia che subito rimasero coperti dai bacolini. Con questo sistema Pierino si trovò molto più contento e si propose di usarlo sempre in avvenire per i suoi piccoli allevamenti.

Domande.

Qual'è il modo migliore di togliere i bacolini appena nati, dal cartone o dalle scatoline su cui si trovano? Quanti fogli di carta si devono mettere sopra il seme sgranato, e perchè? ecc. C.

Cognizione da impartire.

La cenere usata come concime.

Dettato.

La cenere contiene i materiali che il vegetale prima di esser bruciato ha assorbito dalla terra colle sue radici; la si può dunque considerare come una delle sostanze più adatte per aumentare la fertilità del suolo. La cenere, per le sostanze che contiene, riesce molto utile ai fruttiferi, ai cereali, ed ai prati. Per i fruttiferi specialmente si deve adoperare cenere *viva* e, migliore fra tutte, è la cenere di legno proveniente da piante giovani. La si somministra in primavera, ed è meglio alternarla con altro concime. Per i prati si può anche adoperare, ma con minor profitto, cenere lisciviata, ed in tal caso la si sparge abbondantemente in autunno.

Domande.

Che cosa è la cenere? A quali colture riesce specialmente utile questo concime? Qual'è la cenere migliore? In quale epoca la si sparge?

Tema di lettera.

Un amico vi ha scritto parlandovi del poco profitto che ricava dal suo frutteto, e chiedendovi un consiglio sul modo di concimarlo; voi gli rispondete indicandogli la cenere ecc.

Problema.

Un contadino da 3 campi di prato naturale non poteva ottenere che uno scarso raccolto di 4 quintali di fieno per campo. Comperò allora 12 quintali di cenere a lire 2.50 al quintale ed ottenne un raccolto di quintali 21. Si domanda quanto spese nell' acquisto della cenere, e quanto fieno raccolse per campo?

C.

NOTIZIE COMMERCIALI

Sete.

La fabbrica, che è abilissima nel trarre partito dalle circostanze, vedendo che il commercio serico, da lungo tempo negletto dalla speculazione, è abbandonato nelle deboli mani dei produttori, adottò il sistema di temporeggiare, acquistando giorno per giorno quegli articoli che sa di trovare a qualunque momento ed assicurandosi con contratti a termine quanto le occorre di articoli speciali. Nel mentre essa non sofistica ed accorda condizioni convenienti per questi, deprime a suo talento i prezzi della merce pronta, che cerca compratore con inconsulta insistenza ed accetta le più magre offerte. È vero che molte cause pesarono nell' attuale campagna sul commercio in generale ed in particolare sugli articoli di lusso, quale la seta, ma nonpertanto il ribasso non avrebbe potuto raggiungere il 15 per cento ed oltre da sei mesi ad oggi, se i detentori sapessero e potessero operare più logicamente. Sarebbe bastato che la merce fosse stata sottratta dal mercato quando da 52 lire la seta era discesa a 48 per impedire che l' insistenza dell' offerta l' avesse fatta tracollare a 44 ed anche 42. Si dirà che ciò è più facile a dire che a fare; che, se uno non accetta, venditori non mancano, che chi rifiutò dapprima 46 dovette accontentarsi poi di 45; che quegli che vendette per tempo guadagnò di più, o perdette meno di chi per sostenere il prezzo, vendette più tardi, non riflettendosi che è appunto questo fallace contegno dei detentori che produce necessariamente il ribasso; che, se fosse unanime la deliberazione di non vendere che quando la merce è domandata, si impedirebbe un deprezzamento artificiale. Il fabbricante che ha incamminata la sua industria, che deve eseguire gli ordini per mantenere la concorrenza, non può astenersi per un mese, forse neanche per una settimana dagli acquisti, e se non trova di comperare a 45 è costretto di pagare 46 e pagherebbe anche 50 se il detentore sapesse sostenere tale modesto limite. Ma, fino a che i venditori si accontentano di meno e non sanno, o non possono sostenere decorosamente i prezzi, non sarà certamente il compratore che pagherà per filantropia, o per compassione, più di quanto il venditore si accontenta di accettare. Chi provoca il ribasso è il venditore, accettando offerte vili.

La fabbrica agisce abilmente anche oggi; ridotti i prezzi a condizioni tanto meschine, che è molto a dubitarsi se le sete del nuovo raccolto costeranno solo la parità dei prezzi odierni, anche ammesso un esito favorevole, essa abbandona il sistema di comperare giorno per giorno, che assicura l' occorrente agli attuali prezzi, anche con contratti a lungo termine. Così essa si premunisce contro possibili velleità di aumenti, che spesso sogliono manifestarsi all' epoca del raccolto. Vendite abbastanza rilevanti ebbero luogo questi ultimi giorni, sia in roba pronta come a consegna. Ma furono operazioni condotte con l' abituale cautela, di maniera che questo movimento d' affari non provocò il più lieve aumento, potendosi appena dire che il ribasso è finalmente arrestato — ed era ora!

Ci approssimiamo al nuovo raccolto, le previsioni sul quale non potrebbero essere che favorevoli. Foglia abbondante, in avanzo sull' età dei bachi, che in generale sono alla prima muta, tempo favorevolissimo, seme sano, e quindi bachi robusti, che resisteranno anche se pel ritardo della stagione si matureranno nel gran caldo. Salvo eventualità e sorprese, non infrequenti in questo interessante prodotto, vi ha motivo a sperare sopra un raccolto favorevole quanto quello dell' anno precedente. I prezzi dei bozzoli non saranno certamente lauti, a meno che i filandieri non abbiano fatto incetta di quel coraggio che non seppero usare nel sostegno della seta, per adoperarlo al momento degli acquisti, non avremo però in verun caso, crediamo, gli assurdi prezzi, del 1885. Forse 3 lire la galletta buona, 3.25 a 3.30 la migliore ed in proporzione la secondaria. Ma il vero lo sapremo alla metà di giugno.

Ora più che mai occorre accontentarsi di prezzi moderati per lottare contro la concorrenza delle sete asiatiche, la cui lavorazione va sempre perfezionandosi. Noi esprimemmo altra volta, sono vari anni, che per vincere questa concorrenza conviene produrre molto e produrre a buon mercato. Le sete ordinarie asiatiche si possono vendere a prezzo vile, ma non sono atte a supplire le europee; quelle filate all' europea, specialmente le giapponesi, che equivalgono per merito alle nostre, costano care anche ai giapponesi; tanto è vero che in questi ultimi mesi il grande ribasso venne provocato più dalle sete italiane che dalle asiati-

che. Oltre certi limiti di prezzo, anche la concorrenza asiatica non resisterà, ed a prezzi moderati la fabbrica preferirà sempre le sete italiane, diciamo italiane, perchè oramai tre quarti del raccolto europeo è produzione italiana. Siccome tutto il male non viene per nuocere, il ribasso ci assicura almeno lo smaltimento di tutto il nostro prodotto, se anche sapremo aumentarlo per compensarci così del diminuito prezzo col maggior quantitativo. E con prodotto abbondante procuriamo costante lavoro alle filatrici. Nella campagna che sta per finire la maggior parte delle filande rimasero sempre e sono ancora attive. E quanto a qualità, ci piace poter dirlo, le sete friulane, almeno la grande maggioranza, giustificarono l'ottima riputazione che si sono create su tutte le piazze.

Udine, 12 maggio 1888. C. Kechler

Stagionatura ed assaggio delle sete presso la Camera di commercio ed arti di Udine.

Sete entrate nel mese di aprile 1888.

alla stagionatura

Greggie	Colli N.	68	Cg.	6470
Trame.	» »	14	»	995
	Totale N.	82	Cg.	7465

all'assaggio

Greggie	N.	195
Lavorate	»	14
Totale	»	209

Il Direttore
L. Conti

NOTIZIE VARIE

Comitato per gli acquisti. — Nella seduta di sabato 12 corrente, il comitato preso atto dei provvedimenti presi dalla presidenza per la distribuzione dello solfo, dopochè una causa impreveduta aveva prodotto un involontario ritardo, prese le seguenti deliberazioni:

1° Aprire una nuova sottoscrizione per solfi alle seguenti condizioni:

solfo acido pei *soci* lire 15.20, per *i non soci* lire 15.40 al quintale;

solfo non acidificato pei *soci* lire 14.20, per *i non soci* 14.40 al quintale.

Al momento della prenotazione si antecipano dai *non soci* lire 2, dai *soci* lire 1.

Lo solfo verrà consegnato nella prima metà di giugno (per chi avesse bisogno di consegne parziali si effettueranno anche prima).

2° Raccogliere i risultati delle esperienze, sufficientemente numerose che quest'anno si stanno eseguendo in Friuli per poi aprire una sottoscrizione pei *fosfati Thomas*.

Dopo la seduta si assistette alla prova di una pompa tutta in rame adatta per ispargere i liquidi antiperonosporici.

∞

Libri inviati in dono all'Associazione. —

Banca cooperativa udinese. — Resoconto dell'anno 1887, III esercizio.

Cravotto rag. Antonio. — Indirizzo.

La Sicilia Vinicola. — La campagna fillosserica del 1888.

Rivista Italiana. — Il Brasile.

Ing. Egidio Pecchioni. — Agricoltura in base d'azoto indotto delle piante così dette am-miglioranti.

Ministero di agricoltura, industria e commercio. — Annali di agricoltura 1888: La razza bovina macchiata rossa del cantone di Berna; relazione del prof. dott. Carlo Ohlsen.

Idem — Annali di agricoltura 1888: Zootecnia; provvedimenti a vantaggio della produzione equina negli anni 1887-88.

Egisto Rossi. — Gli Stati uniti e la concorrenza Americana.

Società zootecnica in Torino. — L'istituzione del libro genealogico per la razza bovina piemontese della pianura (Heid-Book); relazione del prof. A. Venuta.

Prof. G. Marinelli. — Parole dette nel presentare il volume secondo della « Bibliografia storica Friulana dal 1861 al 1885 » ecc. del socio corr. prof. Giuseppe Occioni-Bonaffons.

Ing. F. Clerici. — Conferenze di bachicoltura.

Atti della r. Accademia dei Georgofili di Firenze. — Quinta serie, vol. XI, disp. I.

Atti del r. Istituto Veneto dal novembre 1887 all'ottobre 1888, tomo sesto, serie sesta, dispensa seconda.

Idem, dispensa terza.

Idem, dispensa quarta.

Dott. Carlo Ohlsen. — Miseria e misericordia nelle campagne d'Italia.

Società Alpina Friulana. — Cronaca del 1885-86 anno V e VI.

Idem. — Comunicazione del socio Co. Giacomo di Brazzà-Savorgnan di G. A. Ronchi.

Dott. Federico Viglietto, redattore.